Ч. 159 Середа 19 (31) Липня 1895. Рік V.

Виходить у Львові що дня (крім неділь і гр. кат. сьвят) о 5-ій годині по полудни.

Редакция і Адміністрация: улица Чарнецкого ч. 8.

Письма приймають ся лиш франковані.

Рукописи звертають ся лиш на окреме жаданє і за зложенем оплати почтової.

Рекламациї незапечатані вільні від оплати почтової.

НАРОДНА ЧАСОПИСЬ

Додаток до „Ґазети Львівскої“.

Передплата у Львові в бюрі дневників Люд. Пльона і в ц. к. Староствах на провинциї:
на цілий рік зр. 2·40
на пів року зр. 1·20
на чверть року „ —·60
місячно . . „ —·20
Поодиноке число 1 кр.

З почтовою пересилкою:
на цілий рік зр. 5·40
на пів року зр. 2·70
на чверть року зр. 1·35
місячно . . „ —·45
Поодиноке число 3 кр.

З руху виборчого.

(Причинок до характеристики нашого політикованя.)

Коли би хтось гадав, що ми в статях „Мудрість і мораль наших політиків“ показали на кількох примірах може невірно, сторонничо, злобно або як там собі хто хоче назвати, спосіб нашого політикованя, то нехай прочитає собі слідуючу допись, за котрої правдивість в кождім слові ручить наш дописуватель а переконає ся найліпше, чи і о скілько гадки, висказані нами в повисших статях мали і мають рацію. Нам пишуть з Бережан:

В „Ділі“ подавано вже по кілька разів фальшиві дописи з Бережан, котрі вправді самі собі противорічать, не відкликані однак в жадній часописи, готові дати хибний образ житя політичного і діяльности тутешних Русинів. В цїли спростованя тих дописий, в цїли виказаня шкідливого провадженя політики подаємо отсю допись:

Рік тому скликав др. Чайковский збори мужів довіря до Бережан з цїлию заінсценованя згоди „твердих“ з „народовцями“, як сам виразно зазначив, відкриваючи ті збори. В дискусиях тверді кидали громи проклонів на народовців про нову еру і фонетику, а народовці котрих запрошено дуже мало з доктором Чайковским на чолї отрицались студа того обіцюючи поправу. По таких вступах згоджено ся на скликанє віча і аранжованє его спільними силами. Більшість рефератів дістали тверді. Три дни перед вічем на тиждневій пробі „Бояна“ довідано ся, що віча не буде, позаяк тверді в послїдній хвили вимовились розличними причинами від голошеня рефератів, до чого забракло їм відваги.

(Не знаємо місцевих обставин і людий, але позволимо собі висказати здогад, чи не була в тім також і добре обдумана тактика „твердих“. — *Примітка Редакциї.*)

Приватно з кількома нарадившись, мав на завтра др. Чайковский віче відкликати, тимчасом старосто в Бережанах заказало віче з причини холери. Сейчас розіслано дописи по всїх часописях з страшними наріканями на уряд, не згадуючи ні словечком про свою недбалість та брак патріотизму, вглядно про першу невдачу неприродної спілки народовців з твердими і зблямованє цілої справи.

В тім часї инша хоть менше важна справа задля своєї привати займала языки бережаньских політиків. Справою тою були то відносини парохіяльні в самих Бережанах, що з найпоединчого непорозуміня сотрудників з парохом в наслідок маломісточкових сплетень, роздутих ненавистию особистою одного однісенького чоловіка, прибрали розмір справи загальної і стались на глум правил політики мірилом патріотизму руского. Не стану описувати всїх компромітацій, неудач, понижень, які справа руска і орґанізация Русинів перед чужими і своїми переходити мусїла; — факт есть, що все, що будьто своєю особистою статочностию будьто поважним становиском в суспільности не надавалось до такого житя, мусїло відпасти від всїляких акций Русинів, що справою особистою заняті, не здужали і мислити о справі загальній. Верховодили люди не маючі понятя о орґанізациї, захланні на галасливі кряки, без засад політичних. Які вигляди могла мати слідуюча акция виборча? На щастє в падолисті 1894 р. почало кількох людий думати над орґанізациєю так роздроблених сил і по довгих перепонах і переговорах удалось зґуртувати людий на ґрунті правдиво патріотичнім, цїлию котрих було вироблене солїдарної карности в Бережанщині.

Наслідком того було завязанє комітету виборчого в Бережанах, о котрім вже знаєте. Перше засїданє того комітету відбулось ось так: О. Кордуба виказав цїль зборів та на голову зборів предложив о. Соневицкого, котрий знов на секретаря покликав о. Садовского. Перше внесене, над котрим вивязала ся дискусия та котре й одноголосно принято було: Збори завязують ся отсим в комітет виборчий з правом кооптациї більше членів, знаних із статочного патріотизму. По сїм вибрано на голову комітету о. Кордубу, на заступника п. проф. Дуткевича, на секретарів о. Богачевского і о. Садовского. В дальшім ході засїданя вивязалась горяча дискусия між о. Лепким а о. Богачевским над внесенєм тогож: „Комітет стоїть на засаді цїлковитої звязи і порозуміня з головнем руским комітетом у Львові і під его окликом переводить вибори“. О. Богачевский вкінци взяв назад другу половину свого внесеня а першу половину тогож одноголосно ухвалено. О. Лепкий знов в своїм внесеню поставив кандидатуру отця кан. Пюрка зі Львова, котру одноголосно принято. По деяких внесенях формальної натури, котрі полагоджено і по постановленю речниця другого засїданя закрито тсе.

Друга сторона заховалась ось як: На запросини відповіла мовчанем, а коли довідалась з часописий, що комітет завязаний і кандидатура поставлена, скликала літоґрафованими запросинами збори на день 18 липня, а по двоcдневній розвазї писаними картками на день 18

---

14)

ЧИМ ЛЮДИ ЖИВІ.

(Ґіґієнічно-культурна розвідка).

III.

Як довго може чоловік жити без їди? — Що то есть голод? — Причина піяньства в нашім народї і що робити против неї. — Смерть голодова і голодовий тифус. — Постники і жеруни. — Вовчий голод. — Піст і голодова курация.— Огида страви.— Поживна вартість поодиноких страв. — Набіл, мясо і мучні страви.

(Дальше).

Мабуть ніякої омасти тілко не минає ся як масла і з ніякою люди в нинїшних часах не мають тілько клопоту як з маслом, бо або трудно его дістати, або дороге, або наконець фальшоване на всїлякий спосіб. Що то есть масло, не потреба би, здаесь, нікому говорити; кождий знає его з виду і зі смаку. А однакож треба о тім трохи близше поговорити, бо тепер вийшло вже в ужиток і продає ся штучне масло або так звана марґарина і трудно би було зрозуміти, що то есть марґарина, коли-б не знало ся, що то есть масло.

Коровяче масло есть то мішанина всїлякого рода товщів, не штучна, але мішанина з природи. В зовсїм чистім і нефальшованім маслї знаходять ся товщі як: пальмітина, стеарина (товщ з котрої роблять н. пр. стеаринові сьвічки), олеїна а відтак ще й деякі кваси, котрі коли масло довше стоїть не дають ему неприємного смаку і запаху. До того ще сьвіже масло не есть нїколи зовсїм чисте, бо має в собі ще потрохи маслянки, сировини і води. Малењка скількість маслянки надає маслу лїпшого смаку, але від сировини масло борзо псує ся, длятого то, коли хто хоче масло довше держати мусить его добре виполокати і посолити. Старе або гірке масло можна найлїпше в той спосіб очистити і зробити добрим до ужитку, що до него додасть ся на півтора кільо 4 ґрами соди, вимішає ся добре, а відтак вимиє ся водою.

Задля великого попиту за маслом на торгах фальшують его страшенно і то на всїлякі можливі способи: найчастїйше не виполікують его добре і лишають воду, щоби масло більше важило. В зимі роблять навіть так, що в середині грудки масла зроблять ямку, наллють води, заліплять і замастять та несуть на торг. Відтак домішують муки, мучиці (крохмалю, крейди, ґіпсу, глини, бораху, алуну і т. д.; ба весною і лїтом ще фарбують масло звичайно соком з морхви, або шафраном, куркумою і т.д. Фальшоване масло вераз трудно розпізнати і і длятого придумано на то всїлякі способи.

В новїйших часах стали вирабляти, як вже згадано, штучне масло або марґарину. Се масло, коли-б оно було добре зроблене, було би навіть не зле, а що оно значно дешевше від правдивого масла, то бідним людем моглоби заступати правдиве. Професор др. Сокслет в Монахові і богато инших учених доказали, що марґарина зовсїм не есть шкідлива здоровлю і може дуже добре заступити масло. Треба знати, що марґарина есть і в правдивім маслї; кілька із тих родів товщу, які знаходять ся в маслї, творять разом змішані марґарину, котра лекше топить ся, як товщ, званий стеариною. Та марґарина знаходить ся такоже і в инишім товщи звірячім, н. пр. в лою воловім. Коли від лою відділити стеарину, то лишить ся з него марґарина і трохи олеїни; з того складає ся головно штучне масло і длятого називають его марґариною. Штучне масло роблять в той спосіб, що беруть найделїкатнїйший лїй воловий з нирок, топлять его, огріваючи о скілько можна поволи, а коли він опісля застигне, то дають до вовняних міхів і prасують. В міхах лишає ся з лою стеарина і з неї роблять сьвічки, а марґарина і олеїна випливають, і з них робить ся штучне масло. Видобуту тим способом марґарину, мішають з молоком, (на 50 кільо марґарини іде 25 літрів молока) мішанину ту дають до машинки і роблять масло як звичайно, а коли оно вже зібє ся в грудки, то перемивають его у воді, фарбують соком з морхви, або орлеаном, щоби виглядало жовте, як маєве, і відтак надають їм у формах вид великих гранок. Так зроблена марґарина есть зов-

червня. На збори ті прибуло буквально 4 люда. По тій неудачи появилась допись в „Ділї“ дитячо лайлива, котру і ви справили. Другі збори скликані в більшій тайнї відбулись з початком липня, на них явилось до 30 осіб. Вже із спису їх, поміщеного в „Ділї“ можете знати, хто там був і які були збори: одна третя часть їх знана з акції політичної в дома при замкнених дверех або з рукавичкової діяльности; дві третих частий було селян. Не думайте однак про Бережанщину занадто добре: тутешних селян годі рівняти з селянами з иншого повіта — у нас на цілий повіт дві читальнї!! Збори ті тому можна уважати яко доказ безголовя політичного і упадку національного, коли зважить ся, які внесеня на них передискутовались. Внесене іменно одного „маститого“ звучало, щоби від польского кандидата зажадати 10.000 зр. на руско-бережаньскі цїли і за ту цїну залишити всїляку акцію виборчу. Не до увіреня! а прецїнь один з проводирів аж до нечемного відклоненя пропозициї переписував ся в тій справі з польским кандидатом. Мають відбутись ще одні збори і на них має бути поставлений кандидат. Тимчасом в „Ділї“ появилась допись, вірний образ брехливости і личних нападів, які практикують ся в Бережанах. В тій дописи перечить ся будьто би о. Лепкий брав участь в комітетї виборчім, що поставив кандидатуру о. Пюрка і прочі видумки, на котрі зі взгляду на повижше описане справи неварто й відповідати, котрі впрочім секретар комітету своїм письмом до „Ділa“ основно опрокинув. Цїкаві річи можна би розповісти про істнуючі товариства у нас; доволї однак того, що я вам описав, аби виробити собі образ о станї руско національної справи в Бережанах і о виробленю поваги тої справи перед чужими.

Перегляд полїтичний.

Presse нотує поголоску після котрої вибори до галицкого сойму розпічнуть ся дня 30 вересня, а закінчать ся дня 8 жовтня. — Вибори до віденьскої ради громадскої мають розпочати ся дня 26 серпня і тревати до 10 вересня. Розписане виборів має наступити вже сими днями. Вибори сї будуть мати велике значінє, бо покажуть на скілько єсть сильна у Віднї партия антисемітів. Від того буде також зависїти і дальша судьба німецко-лїберальної партиї.

З Петербурга доносять, що міністерство справ заграничних виступить дуже остро против ширеня вістий о російско-француским союзї. Рівночасно розійшлась також вість, що в Петербурзї завязує ся під проводом кн. Мещерского, редактора „Гражданина“ проти-француска партия. Мещерский в розмові з редактором ню-иорского Herald-а сказав: „Росия не хоче війни, длячого-ж має лучити ся з Франциєю?“ — Супротив сего дивно виглядають слїдуючі дві вісти. Росбері, член бувшого кабінету анґлїйского сказав недавно тому, що Франция при помочи Росиї зажадає, щоби Анґлїя уступила ся з Єгипту а з Петербурга доносять знов, що Росия має вислати до Абесинії також своїх офіцирів на інструкторів для абесиньского войска — отже думає заздалегідь підготовити собі ґрунт, щоби відтак могла дїлати спільно з Франциєю.

Новинки.

Львів дня 30 липня 1895.

— **Іменованя.** Є. В. Цїсар іменував радника висшого Суду краєвого у Львові дра Едв. Бавха президентом львівского Суду краєвого, а президента окружного суду в Перемишли дра Ів. Дилевского віцепрезидентом львівского висшого Суду краєвого, та надав віцепрезидентови Суду краєвого у Львові Людвикови Бялоскурскому титул і характер радника Двору з увільненєм від такси. — Львівский ц. к. висший Суд краєвий іменував практикантів судових: Бронисл. Свидерского, Ів. Шнайдера, Клим. Кульчицкого, Ів. Бейнаровича і Фльор. Вольского судовими авскультантами.

— **Відзначеня.** Є. В. Цїсар надав старостї в Яслї Романови Габришевскому при нагоді єго перенесеня на пенсию титул і характер радника Намістництва.

— **Товариство „Просьвіта“** переносить ся вже від кількох днів з улиці Вірменьскої ч. 2 до власного дому в ринку ч. 10 (ріг улиці Рускої), а з днем 1-го серпня по богослуженю в Успенській церкви і посьвяченю дому розпічне „Просьвіта“ урядоване у власній хатї. — В камениці „Просьвіти“ наймила також дуже хороше мешкане „Руска Бесїда“ на першім поверсї фронтом до ринку. І там примістять ся „Клюб Русинок“ і „Боян“. Також товариство академічне займило одну комнату на першім поверсї, а товариство ім. Шевченка вже від місяця перенесло ся до двох комнат на другім поверсї дому „Просьвіти“.

— **Великі спеки** настали сими днями в цїлій середній Европі. У Львові доходить теплота до 30° Цельзия а у Відни, як нотують тамошні ґазети, було в тіни в суботу в полудне 33° Ц. Також з инших сторін доносять про велику жару.

— **Огні.** В Замостю, перемишляньского повіта, знищив огонь 12 загород селяньских; шкода в половині обезпечена виносить 8000 зр. Підозріний о підпал волоцюга арештований і відставлений до суду. — Про великий огонь доносять з Яворова. Огонь вибух в домі коваля Корпуса і серед незвичайної спеки ширив ся з такою силою, що до 10 мінут обіймив 30 загород на малім передмістю яворівским, котрі погоріли до тла. Сторожа огнева, войско і взагалї цїле населене кинули ся до ратунку. По надлюдскій працї в страшеннїй жарі, удало ся вкінци зльокалізувати огонь, котрий знищив майно 50 найбіднїйших господарів і спалив сто кількадесять будинків. Причиною огню було імовірно підпалене, а підозріного о се слугу арештовано.

— **Нещастна пригода.** В законі француской копальні в Бориславі усунула ся верства землї в т. зв. хіднику і засипала працюючих там двох робітників, котрих по тяжкій працї добуто вправдї ще живими і відвезено до шпиталя, але один з них помер по кільканайцятьох годинах, в наслїдок затровня ґазами. — З Бережан доносять, що в пятницю минувшого тиждня виїхав бережаньский міщанин Микола Доманик до Лапшина на гору Пісуру по пісок з малою дівчинкою. Коли вже мав повну фіру, хотїв ще одну путню піску набрати і мимо просьб дочки, спустив ся ще раз до ями. В тій хвили урвала ся стїна і нещастний Доманик погиб на місци. Дивним причутєм ведений ходив той міщанин того самого дня рано до сповіди і до сьв. причастия, а коли єго жінка питала, длячого се робить, відповів: „То не завадить“.

— **Пропав шестилїтний хлопець** син господаря Йосифа Меца зі Збоіск, дня 25 с. м. у Львові коло 10-ої години перед полуднем. Хлопчина має волос чорний, очи темні, одїтий в кратковані сподня і маринарку, з соломяним красим капелюхом на голові.

— **Значна згуба.** У Львові згубив вчера підприємець при будові другого зелїзничого шляху п. Колер 1250 зр. готівкою. Він задля горяча здоймив сурдут і ніс єго на рамени, ідучи вздовж шляху зелїзничого. В тім часї висунули ся з кишенї гроші.

— **Украдений дах.** Челядник бляхарский Берль Фляйшер, працюючи коло даху камениці

сїм добра і має в торговли навіть значний відбут; єї вільно продавати, але хто продає єї побіч масла, мусить виразно виписати на картцї і виставити у склепі, що то єсть марґарина, а не правдиве масло.

Але несовістні фабриканти пускають ся на спекуляцию і роблять марґарину не з найлїпшого, а длятого і найдорожшого лою ниркового, але із якого небудь, навіть такого, що аж гидко сказати. Марґарина з такого лою єсть звичайно нечиста, має в собі всїлякі домішки, і в смаку та запаху єсть неприятна. Відтак замість витискати лиш 22 процент марґарини, витискають більше, при чім вже виходить і трохи стеарини; штучне масло заносить тогди лоєм і не єсть вже легко стравне. На конець домішують до такої марґарини, щоби она лїпше топила ся, ще й якогось олїю н. пр. сьвіжого ріпакового. Того рода штучне масло єсть вже непридатне до ужитку.

Сир єсть одним із найпоживнїйших материялів, але длятого, що він твердий і товстий, єсть дуже трудно стравний і тому треба єго добре пережувати. Сир дїжковий єсть особливо добрий на домішку до поживи для людий, що живлять ся переважно лиш ростинною поживою, мучними стравами. Суть головно три роди сирів: дуже товсті, при котрих додає ся до незбираного молока ще й сметани; сири товсті, що роблять ся із незбираного молока і сири худі із збираного молока. Старий сир (н. пр. бриндзя) буває острий і тогди дїлає на жолудок вже більше як би корінна приправа — спонукує жолудок до більшого випусканя із себе квасу жолудкового. Зглиїлий сир єсть нездоровий і єго не треба їсти; він дїлає часом, як би

яка отруя: чоловік дістає болїв жолудка, блюноту, заворот голови, корчів і т. д. Звідки бере ся в зглиїлім сирі троєча сила, доси не знати. На верхній шкірцї старих сирів множать ся иноді дуже маленькі, голим оком не видимі червачки і длятого треба ту шкіру зрізувати. Коли-б хто затроїв ся старим, зглиїлим сиром, то треба зараз зажити якогось лїку на блюноту а відтак і на прочищене, щоби тим способом вигнати отрую з тїла. Дїрки в швайцарскім сирі роблять ся з того, що в нім молочний цукор перетворюєсь на квас молочний і масловий, причім витворюєсь вуглевий квас, котрий розпирає сир і робить в нім баньки.

До набілу зачисляємо звичайно також і яйця, хоч поправдї они до него не належать. Яйце має в собі весь той материял, який потрібний до витвореня цїлого молодого звірятка, отже має в собі всї ті творива, з яких складає ся наше тїло і наша кров. Длятого то яйця суть найлїпшою, а відповідно приладжені, і найлекше стравною поживою.

Живимо ся найчастїйше яйцями курий, але можна їсти також і гусячі, качачі, індичі і павині яйця. Ескімоси і взагалї народи на півночи їдять яйця морских чайок і инших морских птиць; Кафри і Готентоти в полудневій Африцї живлять ся струсиними яйцями. А на струсиних яйцях єсть що попоїсти, бо одно яйце струсине важить тілько що 24 курячих; они бувають на півтора дециметра і більше довгі а на дециметер і більше широкі. Можна собі уявити, яке то мусить бути богатство для такого Кафра або Готентота, коли він у струсинім гнїздї випорпає з піску яких 30 таких яєць: має чим жити від біди на цїлий місяць, бо одно струсине яйце чей вистане на день. Але Европейцї пильнують дуже того, щоби Кафри та Готентоти не з'їдали тих яєць, бо шакалї та дикі коти і так вже велику роблять шкоду, а Европейцям ходить о то, щоби струсї як найбільше множили ся. В Капляндії заказано навіть дуже строго вивозити струсині яйця з краю — за одно яйце платить ся аж 60 зр. кари. Хінцї люблять дуже їсти такі яйця, в котрих суть вже зародки молодих курят — то у них найбільший присмак.

Декотрі племена бразилїйскі та Індияни над рікою Оріноком люблять їсти яйця черепах і крокодилїв. Також яйця риб, або так звана икра, єсть загально любленою поживою. Солена икра чечуги і осетра дають звістний кавяр. Найлїпший кавяр єсть з чечуги; він має в собі пересїчно 31 частий більковини і 15 частий на сто товщу, єсть длятого дуже поживний, а при тім єсть смачний і побуджує апетит. Замітне то, що икра декотрих риб, як вусача і білуги викликує в чоловіцї блюноту і бігунку. Навіть яйця раків, так звана „кашка“, уважає ся за присмак.

Куряче яйце складає ся з білка і жовтка. Білок має в собі переважно воду, 13 частий на сто більковини і дрібку товщу та соли. Жовток же має значно менше води а за то більше більковини бо 16 частий на сто, а ще більше товщу, бо аж 30 частий. Виходить з того, що жовток єсть значно поживнїйший, як білок. Білок у великім теплї скипає ся в одну збиту масу, котра не розділяє ся а жовток стаєсь тогди лиш крихким. В цїлім яйци загалом єсть около 7 ґрамів більковини а більше як 5 ґрамів товщу. Як сполучають ся в яйци

ч. 5 в ринку у Львові украв з сусідної камениці кн. Понинського 22 куснів бляхи, що покривали половину даху тої камениці. Украдену бляху продав крамареви зелїза Сане Брільови. Злодія арештовано.

— Скарб з римских часів. Селянин з Горечи на Буковинї, Михайло Остафійчук, виловив сими днями в Прутї скринку щільно замкнену. Розбивши єї найшов в нїй дуже богато монет з римских часів.

— На посаду греко-кат. катихита при руській гімназиї у Львові розписує ц. к. краєва Рада шкільна конкурс. Поданя о сю посаду треба вносити до дня 10 серпня с. р.

— Самоубийство при помочи динаміту. З Іглави на Мораві доносять: Тутешний муляр Йосиф Ґонда зробив конець свому житю в дивний спосіб. Він вложив собі до уст динамітний набій і запалив льонт сірничкою. На гук патрона збігли ся люди і застали Ґонду вже без голови. Динаміт розсадив єї на безчисленні кусники і порозкидував на всї боки.

— Смерть капітана Веба. З Сан Франціско в Америці доносять, що славний на цїлий сьвіт плавець, капітан Веб, погиб перед кількома днями в озері Куер д'Ален. Він заложив ся, що перепливе в бочцї водопад, котрого филї вливають ся до того озера з висоти триста стіп. Однако сим разом не пощастило ся єму. Бочка дістала ся на небезпечний похват, котрий так сильно ударив нею до скали, що розбила ся на дрібні кусники, а капітан зломив хребетний стовп.

Господарство, промисл і торговля.

Овочі.

(Дальше).

5. Цитрини.

Дерево цитринове належить до рода ростин, званих помаранчеватими. Первістно походить се дерево з полудневo-всхідних сторін Азиї і росте ще нинї у всхідних Індиях, звідки занесено єго до Европи вже в дуже давних часах, бо стародавні Греки і Римляни знали вже два роди цитрин: лїмону або квасну цитрину і цедрату, та уживали їх яко ліку. Нинї садять дерево цитринове головно в Сириї, Італії, Іспанії і Португалії, але цитринові сади знаходять ся також в полудневій Франциї і в полудневім Тироли. Дерево цитринове буває від 3 до 16 метрів високе, має листє шкірасте, вічно зелене, пахуче, а цьвіт білий або червонавий. Деревця цитринові садять иноді й у нас по теплївнях (оранжериях), оно цвите і родить овочі, але ті овочі суть малі, мають дуже грубу шкірку, а в серединї майже нїякого мяса, а длятого й дуже мало соку. Овочем єсть звістна цитрина, барви жовтої нїби сїрка, в серединї мясиста повна соку і з богато зернятками. Отже той овоч єсть артикулом торговельним.

Роди цитрин і їх продукция. Маємо слїдуючі головні роди цитрин: 1) **Лїмона або цитрина квасна**, єсть то звичайна цитрина, котра появляє ся у нас в торговли. Она єсть подовгасто-кругла, величини великого курячого або її гусячого яйця, має гладку, жовту, тонку шкірку, а в серединї богато сочистого мяса, смаку квасного. Вершок лїмони виходить у кінчик нїби дзюбок. Назва „лїмона" пішла від італїяньской назви „лїмоне", а та знов від турецкого слова „лїмум", котрим называють ся взагалї цитрини. — 2) **Цедрата**, має овоч великий, бородавковатий, иноді так великий як спора диня, котрий доходить аж до 30 фунтів ваги; шкірка єсть дуже груба але мягка, мясо грубе, а в нїм мало соку не дуже квасного а дрібку гіркаво або солодкого. — 3) **Лїмета**, має овоч малий, круглий або подовгасто-круглий, шкірка єсть блїдо-жовтава або зелено-жовгава, дуже ароматична, мясо солодке, дрібку гіркаве.

Цитрини доспівають після того як цвитуть, від весни аж до осени; доспівають отже від падолиста аж до лїта. В полудневій Европі збирають цитрини три рази до року: від кінця липня до половини вересня; другий раз в падолистї, а третий раз в січни. Лїмони завивають ся в тоненький папір і пакують ся в скринки по 300 штук або в бочки по 600 штук. Дерево лїмонове дає річно до 6.000 овочів, а цедратове дерево рідко більше як 40 штук.

Доброта цитрин, їх ужиток і торговля ними. Добра цитрина повинна мати гладку, тоненьку і чисту, не заплїснїлу шкірку, а в серединї повинна мати мягке мясо повне соку. Цитрин уживає ся до робленя напитку званого лїмонадою (вода, сок цитриновий і цукор), і яко приправи до всїляких страв і напитків, як самого соку так іще більше шкірки для запаху цитринового. Зі шкірки роблять також олїй цитриновий. Найбільший ужиток має однакож **сок цитриновий**, котрий роблять головно в полудневій Італії. Цитрини облупують і з шкірок роблять олїй, а сок видушують і таки так висилають в бочках або заварюють. Із соку цитринового роблять **квасну сіль** (або т. зв. квас цитриновий), котра виглядає як камінь і єсть біла; єї уживають до фабрикациї води содової, в аптиках, в промислї ткацкім до виваблюваня плям з чорнила і т. д. До нашої монархії привезено єї минувшого року по конець липня 1626 метричних сотнарів. З недоспілих зелених грубих і мясистих лупин солодкої цедрати роблять звістну в торговли **цикаду** (слово се пішло від італїяньского „суккада"), котрої уживають до тіст. Єї роблять або таки на місци продукциї (головно в Ліворні і Дженові в Італії) заварюючи в сирупі а відтак висушуючи — єсть то **правдива суккада**, або фабрикують в инших краях з цедрат прятаних (консервованих) в сировици: овочі, взглядно лупини вимивають тогди вапняною водою, відтак чистою водою керничною і обливають чистим сирупом цукровим, єсть то **цикада кандизована**. Добра цикада повинна бути з одної сторони зеленава, роговата, з другої біла від цукру і без чорних плямок.

Цитрини приходять до нас головно з Італії, знад озера Ґарда і з Сицилії і з Неаполю, відтак з Дженови, Льомбардиї і полудневого Тиролю. Торговля цитринами іде на Триест і Реку (Фіюме).

6. Помаранчі.

Помаранча походить первістно з Хіни, звідки дістала ся до всхідних Індий, а звідтам завезено перше дерево в 1548 р. до Европи, до міста Лїсбони. Тепер садять єї головно в Італії, полудневій Франциї і Португалії. Овоч, звістна загально помаранча, єсть червонаво-жовтої, помаранчевої барви, шкірка буває рапава, більше або менше груба, а мясо в серединї дуже сочисте, білої або червоної барви і смаку квасковато-солодкого або чисто солодкого.

Роди помаранч, їх продукция і ужиток. Єсть около півтора сотки родів помаранч однакож найважнїйші з них для торговлї суть: 1) **Помаранча звичайна**, середна або й дуже велика з білим мясом, смаку винно-солодкого з Італії; — 2) **помаранча єріхонка** з міста Єріхон, мала, солодка, з тонкою шкіркою і червоним мясом; — 3) **помаранча мальтаньска або мандаринка** хіньского походженя, маленька, сплющена, з тоненькою шкіркою і червоним мясом, дуже солодка, найлїпша з Мальти. Помаранчі збирають ся подібно як і цитрини але заким ще доспіють, бо зовсїм доспілі підчас транспорту дуже псують ся. Ужиток їх загально звістний: їдять ся яко овоч, а шкірку уживають за приправу до страв (сушена шкірка помаренчева продає ся). Сильно ароматична шкірка з американьскої помаранчі з острова Курасао уживає ся до фабрикациї лїкерів. Із шкірки гіркої помаранчі добувають помаранчевий олїєць. Шкірку помаранчеву смажать також в цукрі. — Торговля помаранчева іде з тих самих сторін, що й цитринами.

всї творива, не удало ся доси розслїдити; можна лиш то сказати, що склад яйця єсть дуже подібний до складу мозку і нервів. Одно куряче яйце має в собі тілько поживи, як 150 ґрамів молока від корови, або як 40 ґрамів товстого мяса. Дванайцять яєць дають отже тілько поживи, що майже фунт мяса. Длятого то кажуть лїкарі людем, що тяжко недужають і дуже винидїли, живити ся переважно яйцями, головно же жовтком: їсти на день бодай шість яєць: два жовтка рано, два в полудне і два на вечер. А що не всї люди люблять яйця, то лїкарі кажуть вбивати по кілька жовтків до якої страви, н. пр. до росолу або до чистого борщу, до чаю і т. д. Дорослий чоловік мусїв би з'їсти на день бодай 18 до 20 яєць, щоби покрити всю потребу білковини в тїлї.

Що-до стравности яєць, то річ має ся так: Сирі або й уварені яйця травить жолудок однаково, бо білковина яйця, хоч би й сира, твердне остаточно в жолудку від квасу жолудкового. Ріжниця лиш така: коли білковина н. пр. зварена дістане ся до жолудка у великих куснях, то лежить в жолудку дуже довго, заким він єї стравить. Зварені на твердо яйця лиш тогди суть нестравні, коли їх зовсїм дрібонько не покусати і не розжути добре; білковина з них лежить тогди дуже довго в жолудку, зачинає гнити, чоловікови відбиває ся згнилими яйцями і він дістає болїв. Коли-ж яйце зварити на мягко, то білковина єсть рідша і жолудок борше єї травить. В найновійших часах поучив досьвід, що старий білок може бути для чоловіка дуже шкідливий, бо дїлає так само, як та отруя, котра робить ся в нечистих і несьвіжих ковбасах і кишках. Длятого задля ощадности не треба білок переховувати через кілька днів, але зараз его зужитковувати.

Так само нездорові суть старі яйця. Чи якесь яйце сьвіже чи нї, пізнати по тім, коли єго держати до сьвітла і зверха положити на него руку: сьвіже яйце покажесь тогди до сьвітла ясним, а несьвіже темним. Коли яйце хлюпає в серединї, то оно також несьвіже. Пробують також язиком оба кінцї яйця, котрий з них теплїйший: коли широкий конець теплїйший, то яйце несьвіже. Коли яйце пустити на воду, в котрій розпущено ще трохи соли, то несьвіже яйце буде планати верх води, а сьвіже піде на спід. Щоби яйця удержати довго сьвіжими, то уживають на то всїляких способів: мочать у вапняній водї, або переховують у вапнї, мастять шкаралупку парафіною або якими олїями, держать в попелї, поросї з торфу і т. д. Яйця з вапна набирають неприятного смаку і запаху. Найлїпше ще мають яйця держати ся в торфі. Причиною, що цїлі яйця борзо псують ся, єсть та, що на них насїдають дуже маленькі грибки, голим оком невидимі, котрі через шкаралупку перерастають до середини і там викликують гниль; длятого то яйця перед прятанем їх треба добре пообтирати.

(Дальше буде).

Телеґрами.

Париж 30 липня. При вчерашних виборах до рад ґенеральних звістний доси результат виборів в 1382 округів на 1443. Вибрано доси 1013 републїканів, 222 консерватистів і 12 роялїстів; має ся відбути ще 131 тїснїйших виборів.

Мадрид 30 липня. Покликано резерву належачу віком до кляси з 1891 р.

Софія 30 липня. Після вістий, наспівших до мінїстерства війни, розбито появивші ся в Македониї ватаги майже зовсїм. Офіцири що вернули з над границї, кажуть, що сторони над границею суть майже зовсїм вільні від ворохобників.

За редакцию відповідає: Адам Креховецкий.

З друкарні В. Лозиньского під зарядом В. І. Вебера.